HU

KULINARISK

Receptkönyv

Tartalom

Ételkészítési táblázatok	3	Receptek - Hal	23
Automatikus programok	14	Receptek - Sütemény	26
Receptek - Sertés/borjú	15	Receptek - Pizza/sütemény/kenyér	32
Receptek - Marha/vad/bárány	18	Receptek - Zöldség/hús felfújtak	37
Receptek - Szárnyasok	21	Készételek	41

A változtatások jogát fenntartjuk.

Ételkészítési táblázatok

Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

Az első időkben figyelje a sütés folyamatát. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

Kövesse az étel csomagolásán található útmutatásokat. Ha nincsenek ilyen utasítások, tekintse át a táblázatot.

ⓘ A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

Melegen tartás

A funkció használatával melegen tarthatja az ételt.

Automatikus hőmérséklet-szabályozás 80 °C-ig.

Edény melegítés

Tányérok és edények melegítéséhez.

Rendezze el egyenletesen a tányérokat és az edényeket a huzalpolcon. A melegítési idő felénél fordítsa meg a kupacokat (fejjel lefelé).

Az automatikus hőmérséklet 70 °C.

Ajánlott polcszint: 3.

Kelesztés

Ezzel az automata funkcióval bármilyen tésztát megkeleszthet. Ez a beállítás kiváló hőmérsékletet biztosít a kelesztéshez. Tegye a kelesztendő tésztát egy megfelelően nagy edénybe, és takarja le egy nedves kendővel vagy műanyagfóliával. Helyezzen egy huzalpolcot az első polcszintre, és helyezze be az ételt. Csukja be a sütőajtót, és állítsa be az alábbi funkciót: Kelesztés. Állítsa be a szükséges időt.

Tészta- és hússütési táblázat

Sütemények

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habos sütemények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzertészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajttorta	170	1	165	2	80 - 100	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite)[1)]	170	2	160	2 (bal és jobb)	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcstorta	170	2	165	2 (bal és jobb)	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	170	2	150	2	40 - 50	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta / gyümölcstorta gazdagon[1)]	160	2	150	2	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában
Szilvatorta[1)]	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő formában
Aprósütemény - egy szinten[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Sütő tálcán

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Aprósütemény - két szinten[1)]	-	-	140 - 150	2 és 4	25 - 35	Sütő tálcán
Aprósütemény - három szinten[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	30 - 45	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - egy szinten	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	35 - 40	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	35 - 45	Sütő tálcán
Habcsók - egy szinten	120	3	120	3	80 - 100	Sütő tálcán
Habcsók - két szinten[1)]	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütő tálcán
Molnárka[1)]	190	3	190	3	12 - 20	Sütő tálcán
Képviselőfánk - egy szinten	190	3	170	3	25 - 35	Sütő tálcán
Képviselőfánk - két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütő tálcán

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcstorta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta[1)]	170	1	160	2 (bal és jobb)	30 - 50	20 cm-es tortasütő formában

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Kenyér és pizza

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Fehér kenyér[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db
Rozskenyér	190	1	180	1	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle[1)]	190	2	180	2 (2 és 4)	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán
Pizza[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sütő tálcán vagy mély tepsiben
Pogácsák[1)]	200	3	190	3	10 - 20	Sütő tálcán

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Töltött tészták

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Vajastészta-kosárka	200	2	180	2	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	200	2	175	2	45 - 60	Formában
Quiche[1)]	180	1	180	1	50 - 60	Formában
Lasagne[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában
Cannelloni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Hús

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Marhahús	200	2	190	2	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	180	2	180	2	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	190	2	175	2	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült, véresen	210	2	200	2	50 - 60	Huzalpolcon
Angol marhasült, közepesen átsütve	210	2	200	2	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült, jól átsütve	210	2	200	2	70 - 75	Huzalpolcon

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Sertéslapocka	180	2	170	2	120 - 150	Bőrös
Sertéscsülök	180	2	160	2	100 - 120	2 db
Bárány	190	2	175	2	110 - 130	Comb
Csirke	220	2	200	2	70 - 85	Egészben
Pulyka	180	2	160	2	210 - 240	Egészben
Kacsa	175	2	220	2	120 - 150	Egészben
Liba	175	2	160	1	150 - 200	Egészben
Nyúlhús	190	2	175	2	60 - 80	Feldarabolva
Vadnyúl	190	2	175	2	150 - 200	Feldarabolva
Fácán	190	2	175	2	90 - 120	Egészben

Hal

Étel	Felső/alsó fűtés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pisztráng / tengeri keszeg	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal / lazac	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filé

Grill

ⓘ Melegítse elő az üres sütőt 3 percig a sütés előtt.

Étel	Mennyiség		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
	Darab	(g)		Első oldal	Második oldal	
Filészeletek	4	800	maximális	12 - 15	12 - 14	4
Bifsztek	4	600	maximális	10 - 12	6 - 8	4
Kolbászok	8	-	maximális	12 - 15	10 - 12	4
Sertésborda	4	600	maximális	12 - 16	12 - 14	4
Csirke (félbe vágva)	2	1000	maximális	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	maximális	10 - 15	10 - 12	4
Csirkemell	4	400	maximális	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	maximális	20 - 30	-	4
Halfilé	4	400	maximális	12 - 14	10 - 12	4
Melegszendvics	4 - 6	-	maximális	5 - 7	-	4
Pirítós	4 - 6	-	maximális	2 - 4	2 - 3	4

Infrasütés

Marhahús

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült vagy - szelet, véresen[1)]	vastagság (cm) szerint	190 - 200	5 - 6	1 vagy 2
Marhasült vagy - szelet, közepesen[1)]	vastagság (cm) szerint	180 - 190	6 - 8	1 vagy 2
Marhasült vagy - szelet, átsütve[1)]	vastagság (cm) szerint	170 - 180	8 - 10	1 vagy 2

1) Melegítse elő a sütőt.

Sertés

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 vagy 2
Borda, karaj	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 vagy 2
Fasírt	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 vagy 2
Sertés csülök (elő-főzött)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 vagy 2

Borjú

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjú roston	1	160 - 180	90 - 120	1 vagy 2
Borjúcsülök	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 vagy 2

Bárány

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök, bárány roston	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 vagy 2
Báránygerinc	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 vagy 2

Szárnyas

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Egyenként 200 - 250 g	200 - 220	30 - 50	1 vagy 2
Fél csirke	Egyenként 400 - 500 g	190 - 210	35 - 50	1 vagy 2
Csirke, jérce	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 vagy 2
Kacsa	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 vagy 2
Liba	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 vagy 2
Pulyka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 vagy 2
Pulyka	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 vagy 2

Hal

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 vagy 2

Hőlégbefúvás (nedves)

ⓘ Sütés közben csak szükség esetén nyissa ki a készülék ajtaját.

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tészta felfújt	190 - 200	30 - 40	2
Burgonyafelfújt	180 - 200	60 - 75	2
Muszaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	2
Császármorzsa	170 - 190	45 - 60	2
Rizspuding	170 - 190	40 - 50	2
Almatorta	150 - 160	45 - 60	2
Fehér kenyér	180 - 190	45 - 55	2

Hőlégbefúvás, kis hőfok

Ezzel a funkcióval 65 °C-nál nem magasabb maghőmérsékletensovány, porhanyós húsokat és halat lehet elkészíteni. Ez a funkció nem alkalmazható olyan receptekhez, mint például serpenyős sülthöz vagy zsíros sertéssülthöz. A húshőmérő szenzor segítségével biztosíthatja a hús megfelelő maghőmérsékletét (lásd a húshőmérő szenzor táblázatát).

Az első 10 percben a sütő hőmérsékletét 80 °C és 150 °C között lehet beállítani. A hőmérséklet alapértelmezett értéke 90 °C.

A hőmérséklet beállítása után a készülék a sütést 80 °C-on folytatja. Ne használja ezt a funkciót szárnyasok elkészítéséhez.

ⓘ Mindig fedő nélkül készítse az ételt, ha ezt a funkciót használja.

1. Főzőlapon süsse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpolcára.
3. Nyomja a húshőmérő szenzort a húsba.
4. Válassza a következő funkciót: Hőlégbefúvás, kis hőfok, és állítsa be a megfelelő, végső maghőmérsékletet.

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marha hátszín	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Marhafilé	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Borjú roston	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Marhapecsenye	200 - 300 g	120	20 - 40	3

Felolvasztás

Étel	Mennyiség (g)	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke	1000	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1000	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	500	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng	150	25 - 35	10 - 15	-
Eper	300	30 - 40	10 - 20	-
Vaj	250	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín	2 x 200	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes torta	1400	60	60	-

Tartósítás

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.
- Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.
- A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.
- Az üvegeket azonos szintig töltse fel, és zárja le kapoccsal.
- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék rotyogni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

Bogyós gyümölcsök

Étel	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Földieper / áfonya / málna / érett egres	160 - 170	35 - 45	-

Csonthéjas gyümölcs

Étel	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Körte / birsalma / szilva	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zöldségek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Sárgarépa[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uborka	160 - 170	50 - 60	-
Vegyes savanyúság	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Karalábé / borsó / spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

Aszalás

- A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.
- A jobb eredmény érdekében állítsa le a sütőt az aszalási idő felénél, nyissa ki az ajtót, és az aszalás befejezéséhez hagyja lehűlni egy éjszakán át.

Zöldségek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Bab	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Zöldség savanyúsághoz	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Gomba	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Fűszernövény	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Gyümölcs

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Szilva	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Sárgabarack	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Almaszeletek	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Körte	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Húshőmérő szenzor táblázat

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Borjú roston	75 - 80
Borjúcsülök	85 - 90
Angol marhasült, véresen	45 - 50
Angol marhasült, közepesen átsütve	60 - 65
Angol marhasült, jól átsütve	70 - 75
Sertéslapocka	80 - 82
Sertéscsülök	75 - 80
Bárány	70 - 75
Csirke	98
Vadnyúl	70 - 75
Pisztráng/tengeri keszeg	65 - 70
Tonhal/lazac	65 - 70

Automatikus programok

⚠ **VIGYÁZAT!** Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

Automatikus programok

Az automatikus programok optimális beállításokat biztosítanak különböző húsokhoz vagy egyéb receptekhez.

- Húsprogramok a következő funkcióval: Súlyautomatika (menü: Előre programozott sütés) — Ez a funkció automatikusan kiszámítja a sütési időt. Használatához meg kell adnia az étel tömegét.
- Húsprogramok a következő funkcióval: Húshőmérős automatika (menü: Előre programozott sütés) — Ez a funkció automatikusan kiszámítja a sütési időt. Használatához meg kell adnia a maghőmérsékletet. Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.
- Programozott receptek (menü: Előre programozott sütés) — A funkció előre meghatározott értékeket használ az ételhez. Készítsen el egy ételt, a füzetben található recept szerint.

Ételek a következő funkcióval: Súlyautomatika
Sertés roston
Borjú roston
Párolt hús
Vad roston
Bárány roston
Csirke egészben

Ételek a következő funkcióval: Súlyautomatika
Pulyka egészben
Kacsa egészben
Liba egészben

Ételek a következő funkcióval: Húshőmérős automatika
Sertés karaj
Marhasült
Skandináv marhahús
Bárányborda
Báránycomb közepesen
Csontozott szárnyas
Hal egészben

Kategóriák

Az Előre programozott sütés menüben az ételeket több kategóriába soroltuk:

- Sertés/borjú
- Marha/vad/bárány
- Szárnyasok
- Hal
- Sütemény
- Pizza/sütemény/kenyér
- Zöldség/hús felfújtak
- Készételek

Receptek - Sertés/borjú

Sertés roston

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000–3000 g.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze hőálló sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 20-40 mm-es folyadékréteg legyen. A sültet körülbelül 30 perc után fordítsa meg.

- Polcszint: 1

Sertés karaj

Beállítás:

Automatikus húshőmérő szenzor, maghőmérséklet: 75 °C.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, illessze bele a húshőmérő szenzort, majd helyezze tűzálló sütőedénybe.

- Polcszint: 1

Sertés csülök

Hozzávalók:

- 1 db hátsó sertéscsülök, 0,8 - 1,2 kg
- 2 evőkanál olaj
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál édes-nemes paprika
- 1/2 teáskanál bazsalikom
- 1 kis adag szeletelt gomba (280 g)
- leveszöldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
- víz

Elkészítés:

Vagdossa be a csülök bőrét minden részen. Keverjen össze olajat, sót, paprikát és bazsalikomot, majd ezzel kenje be a csülköt. Tegye a csülköt egy hússütő tepsibe, és szórja rá a szeletelt gombát. Adjon hozzá leveszöldségeket és vizet. Az edény alján 10-15 mm-es folyadékréteg legyen. A sültet körülbelül 30 perc elteltével fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: 160 perc
- Polcszint: 1

Sertés lapocka

Hozzávalók:

- 1,5 kg bőrös sertéslapocka, fiatal sertésből
- só
- bors
- 2 evőkanál olívaolaj
- 150 g finomra vágott zeller
- 1 póréhagyma, szeletelve
- 1 kis doboz finomra aprított paradicsomkonzerv (400 g)
- 250 ml tejszín
- 2 hámozott és apróra tört fokhagymagerezd
- friss rozmaring és kakukkfű

Elkészítés:

Éles késsel vágjon rombusz alakokat a bőrbe. Fűszerezze sóval és borssal, majd a tűzhelyre rakott tepsiben pirítsa barnára minden oldalát az olívaolajban, végül vegye le a tűzről. A zellert és a póréhagymát futtassa meg egy kevés olajban, adja hozzá a paradicsomot, tejszínt, fokhagymát, rozmaringot és kakukkfüvet, keverje össze, és helyezze rá a lapockát. Helyezze be a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 130 perc
- Polcszint: 1

Borjú roston

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000–3000 g.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze hőálló sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 10-20 mm-es folyadékréteg legyen. Tegyen rá fedőt.

- Polcszint: 1

Borjú csülök

Hozzávalók:

- 1 db hátsó borjúcsülök, 1,5 - 2 kg
- 4 szelet főtt sonka
- 2 evőkanál olaj
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál édes-nemes paprika
- 1/2 teáskanál bazsalikom
- 1 kis adag szeletelt gomba (280 g)

- leveszöldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
- víz

Elkészítés:

Tegyen 8 hosszanti vágást a csülök bőrén. Vágjon félbe 4 szelet főtt sonkát, és helyezze a hosszanti hasítékokba. Keverjen össze olajat, sót, paprikát és bazsalikomot, majd ezzel kenje be a csülköt. Tegye a csülköt egy hússütő tepsibe, és szórja rá a szeletelt gombát. Adjon a borjúcsülökhöz leveszöldséget és vizet. Az edény alján 10-15 mm-es folyadékréteg legyen. A sültet körülbelül 30 perc elteltével fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: 160 perc
- Polcszint: 1

Csontos borjúláb

Hozzávalók:

- 4 evőkanál vaj a pirításhoz
- 4 borjúlábszár szelet, kb. 3 - 4 cm vastag (a csonthoz képest keresztbe szeletelve)
- 4 közepes méretű sárgarépa, apró kockára vágva
- 4 közepes méretű zeller, apró kockára vágva
- 1 kg érett paradicsom, hámozva, félbe vágva, a magokat kiszedve és apró kockára vágva
- 1 csomag petrezselyem, megmosva és durvára aprítva
- 4 evőkanál vaj
- 2 evőkanál liszt a bevonathoz
- 6 evőkanál olívaolaj
- 250 ml fehérbor
- 250 ml húsleves
- 3 közepes méretű vöröshagyma, megtisztítva és felaprítva
- 3 hámozott és vékonyra szeletelt fokhagymagerezd
- 1/2 teáskanál kakukkfű és oregánó
- 2 babérlevél
- 2 szegfűszeg
- só, frissen őrölt fekete bors

Elkészítés:

Olvasszon meg 4 evőkanál vajat egy tepsiben, és párolja meg benne a zöldségeket. Vegye ki a zöldségeket a tepsiből.

Mossa és szárítsa meg a borjúláb-szeleteket, fűszerezze és forgassa meg lisztben. Távolítsa el a felesleges lisztet. Forrósítsa fel az olívaolajat, és pirítsa aranybarnára a szeleteket közepes hőfokon. Vegye ki a hússzeleteket, és öntse ki a maradék olajat a tepsiből.

Öntse fel a tepsiben maradt hússzaftot 250 ml borral, öntse át egy serpenyőbe, és lassú tűzön forralja egy ideig. Adja hozzá a 250 ml húslevest, a petrezselymet, kakukkfűt, oregánót és a felaprított paradicsomot. Sóval és borssal fűszerezze. Ezután forralja fel ismét.

Tegye a zöldségeket a tepsibe, helyezze rá a húst, és öntse rá a szószt. Fedje le a tepsit, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 120 perc
- Polcszint: 1

Töltött borjú

Hozzávalók:

- 1 zsemle
- 1 tojás
- 200 g darált hús
- só, bors
- 1 fej apróra vágott vöröshagyma
- apróra vágott petrezselyem
- 1 kg borjúszegy (vágjon bele apró zsebeket)
- leveszöldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
- 50 g szalonna
- 250 ml víz

Elkészítés:

Áztassa vízbe a zsömlét, majd facsarja ki a vizet. Ezután keverje össze a tojást, a darált húst, a sót, a borsot, a felaprított hagymát és a petrezselymet.

Fűszerezze a borjúszegyet, és töltse a húst a szegybe vágott zsebekbe. Ezután varrja össze a zsebeket.

Helyezze a borjúszegyet a tepsibe, adja hozzá a zöldségeket, a bacon szalonnát és a vizet. A sültet körülbelül 30 perc után fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: 100 perc
- Polcszint: 1

Fasírt

Hozzávalók:

- 2 szárított zsemle
- 1 vöröshagyma
- 3 evőkanál aprított petrezselyem
- 750 g vegyes (sertés és marha) darált hús
- 2 tojás
- só, bors és paprika
- 100 g szeletelt szalonna

Elkészítés:

Áztassa vízbe a száraz zsemlét, majd facsarja ki a vizet. Hámozza meg és vágja apróra a vöröshagymát, majd pirítsa meg és adja hozzá a petrezselymet.

Keverje össze a darált húst, a tojásokat, a kifacsart zsemléket és a hagymát. Fűszerezze sóval, borssal és paprikával, helyezze tepsibe, és fedje le a szeletelt szalonnával. Adjon hozzá némi vizet, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 70 perc
- Polcszint: 1

Skandináv húsok

Hozzávalók:

- 200 g aszalt szilva
- 150 ml fehérbor
- 1,5 kg sertés-, bárány- vagy borjúkaraj (csont nélkül)
- 1 közepes vöröshagyma
- alma
- só, bors és paprika

Elkészítés:

Áztassa be 2 órára a szilvát fehérborba. Öblítse le vízzel a húst, majd törölje szárazra. A hús alsó felét irdalja be, majd a vágatokba tűzzön egy-egy szilvát, nyomja be, amennyire csak lehet. Fűszerezze a húst, és tegye a tepsibe úgy, hogy a szilvák nélküli oldala nézzen felfelé. Hámozza meg a hagymákat és az almát, vágja nyolc felé, és helyezze a hús köré. A szilvaáztatás után megmaradt fehérbort keverje el negyed liter vízzel, és öntse a húsra. A hozzáillő köretek: krokett, burgonyafelfújt, brokkoli és hasonlók.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcszint: 1

Receptek - Marha/vad/bárány

Marhasült

Beállítás:

Automatikus húshőmérő. Maghőmérséklet a következőkhöz:

- Véres – 48 °C
- Közepes – 65 °C
- Jól átsütve – 70 °C

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, illessze bele a húshőmérő szenzort, majd helyezze tűzálló sütőedénybe.

- Polcszint: 1

Skandináv marhahús

Beállítás:

Automatikus húshőmérő. Maghőmérséklet a következőkhöz:

- Véres – 50 °C
- Közepes – 65 °C
- Jól átsütve – 70 °C

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, illessze bele a húshőmérő szenzort, majd helyezze tűzálló sütőedénybe.

- Polcszint: 1

Párolt hús

Ezt a programot ne használja marha hátszínből és karajból készült fogásokhoz.

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000-3000 g.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze hőálló sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 10-20 mm-es folyadékréteg legyen. Tegyen rá fedőt.

- Polcszint: 1

Marinált marhahús

A pác elkészítése:

- 1 l víz
- 500 ml borecet
- 2 teáskanál só
- 15 szem bors
- 15 borókabogyó
- 5 babérlevél
- 2 csomag leveszöldség (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem) Forralja fel a keveréket, majd hagyja lehűlni.
- 1,5 kg bélszín
  Öntse a páclevet a marhahúsra mindaddig, míg el nem fedi azt, és hagyja pácolódni 5 napig.

Hozzávalók a sütéshez:

- só
- bors
- leveszöldségek a pácból

Elkészítés:

Vegye ki a bélszínt a pácléből, és szárítsa meg. Fűszerezze sóval és borssal, majd pirítsa barnára minden oldalát egy tepsiben, és adjon hozzá némi leveszöldséget a pácléből.

Öntsön egy kevés páclevet a tepsibe. A tepsi alján 10 - 15 mm lé legyen. Fedje le a tepsit, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 150 perc
- Polcszint: 1

Bárányborda

Beállítás:

Automatikus húshőmérő. Maghőmérséklet: 70 °C.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, illessze bele a húshőmérő szenzort, majd helyezze tűzálló sütőedénybe.

- Polcszint: 1

Vad roston

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000–3000 g.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze hőálló sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 10-20 mm-es folyadékréteg legyen. Tegyen rá fedőt.

- Polcszint: 1

Nyúl

Hozzávalók:

- 2 nyúlgerinc

- 6 borókabogyó (összetörve)
- só és bors
- 30 g olvasztott vaj
- 125 ml tejföl
- leveszöldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)

Elkészítés:

Dörzsölje be a nyúlgerincet az összetört borókabogyóval, sóval, borssal, majd kenje be olvasztott vajjal.

Helyezze a nyúlgerinceket a tepsibe, öntse rá a tejfölt, és adja hozzá a leveszöldségeket.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 1

Mustáros nyúl

Hozzávalók:

- 2 nyúl, egyenként 800 g
- só és bors
- 2 evőkanál olívaolaj
- 2 fej vöröshagyma durván felaprítva
- 50 g kockázott szalonna
- 2 evőkanál liszt
- 375 ml csirkehúsleves
- 125 ml fehérbor
- 1 teáskanál friss kakukkfű
- 125 ml tejszín
- 2 evőkanál dijoni mustár

Elkészítés:

Vágja a nyulakat 8 hasonló méretű részre, fűszerezze sóval és paprikával, majd egy tepsiben pirítsa meg minden oldalát a tűzhelyen.

Vegye ki a húsdarabokat, majd pirítsa meg a hagymát és a szalonnát. Szórjon rá lisztet, és keverje össze. Keverje bele a tyúkhúslevest, a fehérbort és a kakukkfüvet, majd forralja fel.

Adja hozzá a tejszínt, a dijoni mustárt, tegye vissza a húsokat, tegyen rá fedőt és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 90 perc
- Polcszint: 1

Vaddisznó

A pác elkészítése:

- 1,5 l vörösbor
- 150 g zellergumó
- 150 g sárgarépa
- 2 vöröshagyma
- 5 babérlevél
- 5 szegfűszeg
- 2 csomag leveszöldség (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem) Forralja fel a keveréket, majd hagyja lehűlni.
- 1,5 kg vaddisznóhús (lapocka) Öntse a páclevet a vaddisznóhúsra mindaddig, míg el nem fedi azt, és hagyja pácolódni 3 napig.

Hozzávalók a sütéshez:

- só
- bors
- leveszöldségek a pácból
- 1 kis doboz rókagomba konzerv

Elkészítés:

Vegye ki a vaddisznóhúst a pácléből, és szárítsa meg. Fűszerezze sóval és borssal, majd pirítsa meg minden oldalát a tűzhelyre rakott tepsiben. Adja hozzá a rókagombát és némi leveszöldséget a pácléből.

Öntse a páclevet a tepsibe. A tepsi alján 10 - 15 mm lé legyen. Fedje le a tepsit, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 140 perc
- Polcszint: 1

Bárány roston

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000–3000 g.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze hőálló sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 10-30 mm-es folyadékréteg legyen. Tegyen rá fedőt.

- Polcszint: 1

Báránycomb közepesen

Beállítás:

Automatikus húshőmérő. Maghőmérséklet: 70 °C.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, illessze bele a húshőmérő szenzort, majd helyezze tűzálló sütőedénybe.

- Polcszint: 1

Báránycsülök

Hozzávalók:

- 2,7 kg báránycsülök
- 30 ml olívaolaj
- só
- bors
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 csokor friss rozmaring (esetleg egy teáskanál szárított rozmaring)
- víz

Elkészítés:

Mossa meg a báránycsülköt, törölje szárazra, kenje be olívaolajjal, és vagdossa be a húst. Sóval és borssal fűszerezze. Tisztítsa meg és szeletelje fel a fokhagymát, majd a rozmaringhajtásokkal együtt dugdossa be a húsba vágott hasítékokba.

Helyezze a báránycsülköt a tepsibe, és adjon hozzá vizet. Az edény alján 10-15 mm-es folyadékréteg legyen. A sültet körülbelül 30 perc elteltével fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: 165 perc
- Polcszint: 1

Receptek - Szárnyasok

Csirke egészben

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 900–2100 g.

Elkészítés:

Helyezze a csirkét egy megfelelő sütőedénybe, és fűszerezze ízlés szerint. Kb. 30 perc elteltével fordítsa meg a húst. A kijelzőn emlékeztető jelenik meg.

- Polcszint: 1

Pulyka egészben

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1700 - 4700 g.

Elkészítés:

Helyezze a pulykát egy sütőedénybe, és fűszerezze ízlés szerint. Kb. 30 perc elteltével fordítsa meg a húst. A kijelzőn emlékeztető jelenik meg.

- Polcszint: 1

Kacsa egészben

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1500 - 3300 g.

Elkészítés:

Helyezze a kacsát egy sütőedénybe, és fűszerezze ízlés szerint. Kb. 30 perc elteltével fordítsa meg a húst. A kijelzőn emlékeztető jelenik meg.

- Polcszint: 1

Liba egészben

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 2300 - 4700 g.

Elkészítés:

Helyezze a libát egy sütőedénybe, és fűszerezze ízlés szerint. Kb. 30 perc elteltével fordítsa meg a húst. A kijelzőn emlékeztető jelenik meg.

- Polcszint: 1

Csontozott szárnyas

Beállítás:

Automatikus húshőmérő szenzor, maghőmérséklet: 75 °C.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a (csontozott) pulykamellet, illessze bele a húshőmérő szenzort, majd helyezze tűzálló sütőedénybe.

- Polcszint: 1

Csirke comb

Hozzávalók:

- 4 db 250 g-os csirkecomb
- 250 g crème fraîche
- 125 ml tejszín
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál paprika
- 1 teáskanál curry
- 1/2 teáskanál bors
- 250 g szeletelt gomba (konzerv)
- 20 g kukoricakeményítő

Elkészítés:

Tisztítsa meg a csirkecombokat, és helyezze egy tepsibe. Keverje össze a többi hozzávalót, és öntse rá a csirkecombokra.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 1

Vörösboros csirke

Hozzávalók:

- 1 csirke
- só
- bors
- 1 evőkanál liszt
- 50 g olvasztott vaj
- 500 ml fehérbor
- 500 ml csirkehúsleves
- 4 evőkanál szójaszósz
- 1/2 csokor petrezselyem
- 1 szál kakukkfű
- 150 g kockázott szalonna
- 250 g megtisztított és négy darabba vágott csiperkegomba
- 12 megtisztított mogyoróhagyma
- 2 hámozott és apróra tört fokhagymagerezd

Elkészítés:

Tisztítsa meg a csirkét, majd fűszerezze sóval, borssal, és szórja meg liszttel.

Hevítse fel az olvasztott vajat egy tepsiben, majd pirítsa meg benne a csirke minden oldalát. Öntse bele a tyúkhúslevest, a fehérbort és a szójaszószt, majd forralja fel.

Adja hozzá a petrezselymet, a kockára vágott szalonnát, a gombát, a mogyoróhagymát és a fokhagymát.

Forralja fel újból, fedje le a tepsit, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 1

Narancsos sült kacsa

Hozzávalók:

- 1 kacsa (1,6 - 2,0 kg)
- só
- bors
- 3 meghámozott, kimagozott és kockára vágott narancs
- 1/2 teáskanál só
- 2 narancs leve
- 150 ml sherry

Elkészítés:

Tisztítsa meg a kacsát, majd fűszerezze sóval, borssal, és dörzsölje be narancshéjjal.

Töltse meg a kacsát a kockára vágott naranccsal, sózza meg és varrja össze.

Helyezze a kacsát mellével lefelé a tepsibe.

A kifacsart narancslevet keverje össze a sherryvel, és öntse rá a kacsára.

Helyezze a kacsát a készülékbe. Fordítsa meg 30 perc elteltével. Egy hangjelzés hallható.

- Időtartam a készülékben: 90 perc
- Polcszint: 1

Töltött csirke

Hozzávalók:

- 1 csirke, 1,2 kg (aprólékkal együtt)
- 1 evőkanál olaj
- 1 teáskanál só
- 1/4 teáskanál paprika
- 50 g zsemlemorzsa
- 3 - 4 evőkanál tej
- 1 fej apróra vágott vöröshagyma
- 1 köteg apróra vágott petrezselyem
- 20 g vaj
- 1 tojás
- só és bors

Elkészítés:

Tisztítsa meg a csirkét, és hagyja megszáradni. Keverje össze az olajat, a sót és a paprikát, és dörzsölje be vele a csirkét.

Töltelék: Keverje össze a zsemlemorzsát és a tejet. Tegye a felaprított hagymát, petrezselymet és a vajat egy tepsibe, és pirítsa meg. Vágja apróra a szívet, a májat és a zúzát, majd adjon hozzá egy tojást. Ezután mindezt keverje össze, és fűszerezze sóval és borssal.

Helyezze a csirkét mellével lefelé egy tepsibe, majd tegye a készülékbe. Fordítsa meg 30 perc elteltével. Egy hangjelzés hallható.

- Időtartam a készülékben: 90 perc
- Polcszint: 1

Receptek - Hal

Hal egészben

Beállítás:

Automatikus húshőmérő szenzor, maghőmérséklet: 65 °C.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a halat, illessze bele a húshőmérő szenzort, majd helyezze tűzálló sütőedénybe.

- Polcszint: 1

Halfilé

Hozzávalók:

- 600 - 700 g süllő-, lazac- vagy tengeri pisztráng-filé
- 150 g reszelt sajt
- 250 ml tejszín
- 50 g zsemlemorzsa
- 1 teáskanál tárkony
- apróra vágott petrezselyem
- só, bors
- citrom
- vaj

Elkészítés:

Locsolja meg citromlével a halfilét, és egy ideig hagyja pácolódni. Ezután papírtörlővel itassa fel a felesleges citromlevet. Sózza és borsozza meg a halfilé mindkét oldalát. Tegye ezután a halfilét a vajjal kikent, tűzálló edénybe.

Keverje össze a reszelt sajtot, a tejszínt, a zsemlemorzsát, a tárkonyt és az apróra vágott petrezselymet. Azonnal terítse rá az elegyet a halszeletekre, majd tegye rá az apró kockákra vágott vajat is.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 3

Tőkehal

Hozzávalók:

- 800 g szárított tőkehal
- 2 evőkanál olívaolaj
- 2 nagy fej vöröshagyma
- 6 hámozott fokhagymagerezd
- 2 póréhagyma
- 6 db piros paprika
- 1/2 doboz aprított paradicsomkonzerv (200 g)
- 200 ml fehérbor
- 200 ml court bouillon (fűszeres lé)
- oregánó, kakukkfű, só és bors

Elkészítés:

Éjszakára áztassa be a szárított tőkehalat. Következő nap távolítsa el az áztatólevet, és helyezze a tőkehalat egy tepsibe, friss vízbe, majd forralja fel a tűzhelyen. Vegye le a tűzhelyről, majd hagyja kihűlni.

Tegyen olívaolajat egy serpenyőbe, és hevítse fel. Hámozza meg a vöröshagymát, és vágja apróra. Nyomja szét a fokhagyma gerezdeket, szeletelje fel a póréhagymát, és mossa meg. Mindezt tegye a forró olajba, és rövid ideig párolja. Távolítsa el a paprikák magját, és vágja szeletekre. Ezután tegye a serpenyőbe a felaprított paradicsommal együtt.

Adja hozzá a fehérbort és a fűszeres levet, és forralja lassú tűzön egy ideig. Fűszerezze borssal, sóval, kakukkfűvel és oregánóval, majd lassú tűzön forralja egy serpenyőben további 15 percig.

A lehűlt tőkehalat vegye ki a serpenyőből, és papírtörlővel itassa fel a maradék folyadékot. Válassza le a hal bőrét, távolítsa el a szálkákat és az uszonyokat. A megtisztított halat helyezze tűzálló edénybe az összekevert zöldséggel.

- Időtartam a készülékben: 30 perc
- Polcszint: 1

Sóban sült hal

Hozzávalók:

- egész hal, kb. 1,5 - 2 kg
- 2 viaszmentes citrom
- 1 fej édeskömény
- 4 szál friss kakukkfű
- 3 kg kősó

Elkészítés:

Tisztítsa meg a halat, és kenje be a két viaszmentes citrom levével.

Vágja vékony szeletekre az édesköményt, és a friss kakukkfűvel együtt töltse bele a halba.

A kősó felét helyezze egy sütőedénybe, és tegye rá a halat. A kősó másik felét helyezze a halra, és erősen nyomja rá.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 1

Töltött tintahal

Hozzávalók:

- 1 kg közepes méretű, tisztított tintahal
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 2 evőkanál olívaolaj
- 90 g hosszú szemű főtt rizs
- 4 evőkanál fenyőmag
- 4 evőkanál mazsola
- 2 evőkanál aprított petrezselyem
- só, bors
- egy citrom leve
- 4 evőkanál olívaolaj
- 150 ml bor
- 500 ml paradicsomlé

Elkészítés:

Erőteljesen dörzsölje be sóval a tintahalat, majd folyó víz alatt mossa le.

Hámozza meg és vágja apróra a vöröshagymát, majd két kanál olívaolajban pirítsa üvegesre. Adja a hagymához a hosszú szemű rizst, a fenyőmagot, a mazsolát és az aprított petrezselymet, majd fűszerezze sóval, borssal, és adja hozzá a citromlevet. Töltse meg lazán a tintahalat a keverékkel, majd varrja össze a nyílást.

Tegyen 4 evőkanál olívaolajat egy tepsibe, tegye bele a tintahalat, és puhítsa a tűzhelyen. Adja hozzá a bort és a paradicsomlevet.

Fedje le a tepsit, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcszint: 1

Párolt hal

Hozzávalók:

- 400 g burgonya
- 2 csomó zöldhagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 kis doboz aprított paradicsomkonzerv (400 g)
- 4 lazacfilé
- egy citrom leve
- só és bors
- 75 ml zöldségleves
- 50 ml fehérbor
- 1 szál friss rozmaring
- 150 ml bor
- 1/2 csomó friss kakukkfű

Elkészítés:

Mossa meg a burgonyát, majd hámozza meg és vágja négyfelé. Sós vízben főzze 25 percig, majd öntse le a főzőlevet, és szeletelje fel a burgonyát.

Mossa meg a zöldhagymát, és vágja apróra. Hámozza meg a fokhagymagerezdeket, és aprítsa fel. Keverje össze a vöröshagymát és a fokhagymát a felaprított paradicsommal.

Hintse be citromlével a lazacfilét, és hagyja pácolódni. Szárítsa meg, majd fűszerezze sóval és borssal.

Keverje össze a zöldségeket és a burgonyát, és helyezze egy kizsírozott tűzálló edénybe. Ízlés szerint fűszerezze, majd helyezze rá a lazacot.

Öntse rá a zöldséglevest és a fehérbort, majd egyenletesen szórja rá a rozmaringot és a kakukkfüvet.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 3

Hagymás burgonya

Hozzávalók:

- 8 - 10 burgonya
- 2 vöröshagyma
- 125 g szardella
- 300 ml tejszín
- 2 evőkanál zsemlemorzsa
- bors
- frissen aprított kakukkfű
- 2 evőkanál vaj

Elkészítés:

Mossa és hámozza meg a burgonyát, majd vágja vékony csíkokra. Hámozza meg a hagymát, és vágja vékony csíkokra.

Vajazzon ki egy tűzálló edényt. A burgonya és a hagyma egyharmadát tegye az edénybe. Tegye rá a szardella felét, majd a burgonya és a hagyma további egyharmadával fedje le. A maradék szardellát ossza el egyenletesen a tetején. Rétegezze rá a maradék burgonyát és hagymát úgy, hogy a felső réteg burgonya legyen.

Szórja meg borssal, majd a felaprított kakukkfűvel.

A szardella levét öntse rá az előkészített étel tetejére, és adja hozzá a főzőtejszínt. A tetejét szórja meg zsemlemorzsával, és tegyen rá néhány darabka vajat.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcszint: 3

Receptek - Sütemény

Citromtorta

Hozzávalók a krémhez:

- 250 g vaj
- 200 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 4 tojás
- 150 g liszt
- 150 g keményítő
- 1 teáskanál sütőpor
- 2 citrom reszelt héja

A máz hozzávalói:

- 125 ml citromlé
- 100 g porcukor

Egyéb:

- 30 cm hosszú, szögletes sütőforma
- Margarin a tepsi zsírozásához
- Zsemlemorzsa a tepsi béleléséhez

Elkészítés:

Keverje krémesre a vajat, a cukrot, a citromhéjat, a vaníliacukrot és a sót egy keverőedényben. Adja hozzá egyenként a tojásokat, és újból keverje krémesre.

A liszttel és keményítővel elkevert sütőport adja a krémes masszához, és hajtogassa bele.

Tegye a tésztát a kizsírozott és zsemlemorzsával megszórt sütőformába, simítsa el, és rakja be a készülékbe.

Sütés után keverje össze a citromlevet és a porcukrot. A megsült tortát borítsa egy alufóliára.

Az alufóliát a torta széleinél hajtsa fel úgy, hogy ne folyhasson ki a máz. A tortát szúrja át egy fapálcikával, és ecsettel kenje rá a mázat. Ezután pihentesse kicsit a tortát.

- Időtartam a készülékben: 75 perc
- Polcszint: 1

Svéd torta

Hozzávalók:

- 5 tojás
- 340 g cukor
- 100 g olvasztott vaj
- 360 g liszt
- 1 csomag sütőpor (körülbelül 15 g)
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 200 ml hideg víz

Egyéb:

- Kerek, 28 cm-es tortaforma, fekete tányérral, alul sütőpapírral bélelve

Elkészítés:

A cukrot, tojásokat, vaníliacukrot és sót tegye keverőtálba, és 5 percig keverje krémesre. Ezután adja hozzá a tésztához, és hajtogassa bele az olvasztott vajat.

A liszttel elkevert sütőport adja a krémes tésztához, és keverje bele.

Végül adja hozzá a hideg vizet, és alaposan dolgozza át a masszát. Tegye a tésztát a sütőformába, simítsa el és rakja be a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 1

Teasütemény

Hozzávalók:

- 4 tojás
- 2 evőkanál forró víz
- 50 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 100 g cukor
- 100 g liszt
- 100 g keményítő
- 2 csapott teáskanál sütőpor

Egyéb:

- Kerek, 28 cm-es tortaforma, fekete tányérral, alul sütőpapírral bélelve

Elkészítés:

Válassza szét a tojásfehérjét és a sárgáját. Keverje krémesre a tojássárgáját, a forró vizet, az 50 g cukrot, a vaníliacukrot és a sót. Készítsen kemény habot a tojásfehérjékből és a 100 g cukorból.

Szitálja át együtt a lisztet, a keményítőt és a sütőport.

Gondosan keverje össze a tojásfehérjéket és a tojássárgájákat. Ezután gondosan hajtogassa bele a tésztába. Tegye a tésztát a sütőformába, simítsa el és rakja be a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 30 perc
- Polcszint: 3

Túrótorta

Hozzávalók az alaphoz:

- 150 g liszt
- 70 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 tojás
- 70 g puha vaj

Hozzávalók a túrókrémhez:

- 3 tojásfehérje
- 50 g mazsola
- 2 evőkanál rum
- 750 g sovány túró
- 3 tojássárgája
- 200 g cukor
- egy citrom leve
- 200 g crème fraîche
- 1 csomag vanília ízesítésű pudingpor (40 g vagy 500 ml tejhez szükséges pudingpor)

Egyéb:

- Kerek, 26 cm átmérőjű fekete tortaforma, zsírozva

Elkészítés:

Szitálja a lisztet egy tálba. Adja hozzá a maradék hozzávalókat, és egy kézi mixerrel keverje simára. Ezután tegye be a tésztát 2 órára a hűtőszekrénybe.

A tészta kb. kétharmadával borítsa be a rugós sütőforma alját, és több helyen szúrja meg villával.

A tészta maradékával készítsen egy kb. 3 cm magas peremet.

Kézi mixerrel verje kemény habbá a tojásfehérjéket. Mossa meg a mazsolákat, alaposan szárítsa meg, locsolja meg rummal, melyet hagyjon felszívódni.

A sovány túrót, tojássárgáját, cukrot, citromlevet, crème fraîche-t és a pudingport tegye keverőtálba, és jól keverje össze.

Végül hajtogassa a túrós elegybe a felvert tojásfehérjével összekevert mazsolákat.

- Időtartam a készülékben: 85 perc
- Polcszint: 1

Gyümölcskenyér

Hozzávalók:

- 200 g vaj
- 200 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 3 tojás
- 300 g liszt
- 1/2 csomag sütőpor (körülbelül 8 g)
- 125 g ribizli
- 125 g mazsola
- 60 g aprított mandula
- 60 g kandírozott citrom- vagy narancshéj
- 60 g aprított, kandírozott cseresznye
- 70 g blansírozott, egész mandula

Egyéb:

- 24 cm-es átmérőjű fekete tortaforma, zsírozva
- Margarin a tepsi zsírozásához
- Zsemlemorzsa a tepsi béleléséhez

Elkészítés:

Keverje krémesre a vajat, a cukrot, a vaníliacukrot és a sót egy keverőedényben. Adja hozzá egyenként a tojásokat, és újból keverje krémesre. A liszttel elkevert sütőport adja a krémes masszához, majd hajtogassa bele.

A gyümölcsöket is keverje a masszába.

Helyezze a masszát az előkészített formába, és húzza fel a masszát a széleknél. A blansírozott, egész mandulával díszítse a torta szélét és közepét. Tegye a készülékbe a tortát.

- Időtartam a készülékben: 100 perc
- Polcszint: 1

Streusel torta

Hozzávalók a tésztához:

- 375 g liszt
- 20 g élesztő
- 150 ml langyos tej
- 60 g cukor
- 1 csipet só
- 2 tojássárgája
- 75 g puha vaj

Hozzávalók a morzsához:

- 200 g cukor
- 200 g vaj
- 1 teáskanál fahéj
- 350 g liszt
- 50 g aprított dió
- 30 g olvasztott vaj

Elkészítés:

Szitálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén. Törje össze az élesztőt, tegye a mélyedésbe, keverje össze a tejjel és a liszt egy részével, szórja meg liszttel, és helyezze meleg helyre. Hagyja kelni addig, míg a kovászra szórt liszt repedezetté válik.

Tegye a cukrot, a tojássárgáját, a vajat és a sót a liszt szélére. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát.

Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel. Ezután nyújtsa ki a tésztát és tegye egy kizsírozott tepsibe, és hagyja újból kelni.

Keverje krémesre a vajat, a cukrot és a fahéjat egy keverőedényben.

Elegyítse a lisztet és a diót úgy, hogy morzsalékos elegyet kapjon.

Egyenletesen ossza el a vajat a megkelt tésztán, majd szórja rá a diós feltétet.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 3

Kelttészta

Hozzávalók a tésztához:

- 650 g liszt
- 20 g élesztő
- 200 ml tej
- 40 g cukor
- 5 g só
- 5 tojássárgája
- 200 g puha vaj

Hozzávalók a töltelékhez:

- 250 g aprított dió
- 20 g zsemlemorzsa
- 1 teáskanál őrölt gyömbér
- 50 ml tej
- 60 g méz
- 30 g olvasztott vaj
- 20 ml rum

Hozzávalók a bevonathoz:

- 1 tojássárgája
- kevés tej
- 50 g szeletelt mandula

Elkészítés:

Szitálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén. Törje össze az élesztőt, tegye a mélyedésbe, keverje össze a tejjel és a liszt, valamint a cukor egy részével, szórja meg liszttel, és helyezze meleg helyre. Hagyja kelni addig, míg a kovászra szórt liszt repedezetté válik.

Szórja a maradék cukrot a liszt szélére. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát. Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Keverje össze a töltelék alapanyagait. Ossza három egyenlő részre a tésztát, és nyújtsa el hosszú, szögletes alakúra. Mindegyik négyszögre helyezzen egyharmad mennyiségű tölteléket, és sodorja fel a négyszögeket.

Fonja össze a három összesodort tésztát. Kenje be a tészta külsejét tojássárgája és tej keverékével, majd szórja meg szeletelt mandulával.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 3

Forma torta

Hozzávalók az alaphoz:

- 500 g liszt
- 1 kis csomag szárított élesztő (körülbelül 8 g száraz vagy 42 g friss élesztő)
- 80 g porcukor
- 150 g vaj
- 3 tojás
- 2 csapott teáskanál só
- 150 ml tej
- 70 g mazsola (előzetesen 1 óráig 20 ml cseresznyepárlatban (kirsch) áztatva)

Hozzávalók a bevonathoz:

- 50 g hámozott, egész mandula

Elkészítés:

Tegye a lisztet, szárított élesztőt, porcukrot, vajat, tojást, sót és tejet egy keverőedénybe, és keverje sima tésztává. Fedje le a tésztát a tálban, és hagyja kelni 1 óráig.

Kézzel gyúrja bele a beáztatott mazsolát a tésztába.

Helyezze egyenként a mandulákat a kizsírozott, liszttel beszórt kuglófforma mélyedéseibe.

Ezután formázza a tésztát kolbász alakúra, majd helyezze a kuglófformába. Fedje le, és hagyja kelni további 45 percig.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcszint: 1

Briós

Hozzávalók a tésztához:

- 350 g liszt
- 1 kis csomag szárított élesztő (körülbelül 8 g száraz vagy 42 g friss élesztő)
- 75 g cukor
- 100 g vaj
- 5 tojássárgája
- 1/2 teáskanál só
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 125 ml tej

Sütés után:

- 375 ml víz
- 200 g cukor
- 100 ml szilva brandy vagy 100 ml narancslikőr

Elkészítés:

Tegye a lisztet, szárított élesztőt, cukrot, vajat, tojássárgáját, sót, vaníliacukrot és tejet egy keverőedénybe, és keverje sima tésztává. Fedje le a tésztát a tálban, és hagyja kelni 1 óráig. Ezután helyezze a tésztát egy kizsírozott, kör alakú tortaformába, és hagyja kelni további 45 percig.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 1

Sütés után:

Forralja fel a vizet és a cukrot, majd hagyja lehűlni.

Öntse hozzá a szilva brandyt vagy a narancslikőrt a cukros vízhez, és keverje össze.

Amikor a torta lehűlt, több helyen szurkálja meg hurkapálcával, majd hagyja, hogy a folyadék egyenletesen átitassa.

Csokoládés sütemények

Hozzávalók:

- 250 g táblás csokoládé
- 250 g vaj
- 375 g cukor
- 2 csomag vaníliás cukor (körülbelül 16 g)
- 1 csipet só
- 5 evőkanál víz
- 5 tojás
- 375 g dió
- 250 g liszt
- 1 teáskanál sütőpor

Elkészítés:

Törje nagyobb darabokra a csokoládét, és forró vízfürdőben olvassza meg.

Keverje krémesre a vajat, a cukrot, a vaníliacukrot, a sót és a vizet, majd adja hozzá a tojásokat és az olvasztott csokoládét.

Törje durvára a diót, keverje el a liszttel és a sütőporral, majd hajtogassa bele a csokis masszába.

Béleljen ki sütőpapírral egy mély tepsit, majd helyezze bele, és simítsa el a masszát.

- Időtartam a készülékben: 50 perc
- Polcszint: 3

Sütés után:

Hagyja lehűlni, vegye ki a sütőpapírt, és vágja négyszögletes darabokra a süteményt.

Muffin

Hozzávalók:

- 150 g vaj
- 150 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- viaszmentes citrom héja
- 2 tojás
- 50 ml tej
- 25 g keményítő
- 225 g liszt
- 10 g sütőpor
- 1 bögre meggy (375 g)
- 225 g reszelt csokoládé

Egyéb:

- Kb. 7 cm átmérőjű papír muffinformák

Elkészítés:

Keverje krémesre a vajat, a cukrot, a vaníliacukrot, a sót és a citromhéjat. Adja hozzá a tojásokat és keverje krémesre.

Keverje össze a keményítőt, a lisztet és a sütőport, majd hajtogassa bele a masszába a tejjel.

Szárítsa meg a meggyet, és a reszelt csokoládéval együtt hajtogassa bele a masszába.

Tegye a tésztát a papírformákba, majd azokat a tepsibe, és rakja be a készülékbe. Lehetőség szerint használjon muffinsütő tepsit.

- Időtartam a készülékben: 40 perc
- Polcszint: 3

Édes tészta

Hozzávalók:

- 2 adag eredeti svájci leveles tészta vagy kelt tészta (négyszögletesre kinyújtva)
- 50 g őrölt mogyoró
- 1,2 kg alma
- 3 tojás
- 300 ml tejszín
- 70 g cukor

Elkészítés:

Tegye a tésztát egy jól kizsírozott tepsibe, és az alját mindenhol jól szurkálja át villával. Ossza el egyenletesen a mogyorót a tésztán. Hámozza meg az almákat, távolítsa el a magházat, és vágja 12 szeletre. Ossza el az almaszeleteket egyenletesen a tésztán. Alaposan keverje össze a tojásokat, a tejszínt és a vaníliacukrot, majd öntse az almaszeletekre.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcszint: 2

Répatorta

Hozzávalók a krémhez:

- 150 ml napraforgóolaj
- 100 g barnacukor
- 2 tojás
- 75 g szirup
- 175 g liszt
- 1 teáskanál fahéj
- 1/2 teáskanál őrölt gyömbér
- 1 teáskanál sütőpor
- 200 g finomra reszelt sárgarépa
- 75 g mazsola (sultanas)
- 25 g kókuszreszelék

Hozzávalók a feltéthez:

- 50 g vaj
- 150 g krémsajt
- 40 g kristálycukor
- őrölt mogyoró

Egyéb:

- 22 cm átmérőjű kerek, rugós tortaforma, zsírozva

Elkészítés:

Keverje össze a napraforgóolajat, a barnacukrot, a tojásokat és a szirupot. A többi hozzávalót hajtogassa bele a masszába.

Tegye a masszát a kizsírozott tepsibe.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 3

Sütés után:

Keverje össze a vajat, a krémsajtot és a kristálycukrot (ha szükséges, adjon hozzá némi tejet, hogy könnyebben keverhető legyen).

Miután a tészta kihűlt, öntse rá a keveréket, és szórja meg őrölt mogyoróval.

Mandulás sütemény

Hozzávalók a krémhez:

- 5 tojás
- 200 g cukor
- 100 g marcipán
- 200 ml olívaolaj
- 450 g liszt
- 1 evőkanál fahéj
- 1 csomag sütőpor (körülbelül 15 g)
- 50 g aprított pisztácia
- 125 g őrölt mandula
- 300 ml tej

Hozzávalók a feltéthez:

- 200 g sárgabarack lekvár
- 5 evőkanál porcukor
- 1 teáskanál fahéj
- 2 evőkanál forró víz
- szeletelt mandula

Egyéb:

- 28 cm-es rugós sütőforma

Elkészítés:

Keverje krémesre a tojásokat, a cukrot és a marcipánt (5 percig), majd fokozatosan adja hozzá az olívaolajat.

Szitálja át a lisztet, a fahéjat és a sütőport, majd keverje a hozzá az aprított pisztáciát és őrölt mandulát. Ezután gondosan hajtogassa bele a tojásos masszába a tejjel.

Tegye a sütőformába, melyet előzőleg már megszórt zsemlemorzsával.

- Időtartam a készülékben: 70 perc
- Polcszint: 2

Sütés után:

Melegítse fel a sárgabaracklekvárt, majd egy ecsettel kenje rá a tortára. Ezután hagyja kihűlni. Keverje össze a porcukrot, a fahéjat és a forró vizet, majd öntse rá a tortára. Ezt követően azonnal szórja rá a szeletelt mandulát a torta fényes bevonatára.

Gyümölcstorta

Hozzávalók a tésztához:

- 200 g liszt

- 1 csipet só
- 125 g vaj
- 1 tojás
- 50 g cukor
- 50 ml hideg víz

Hozzávalók a töltelékhez:

- Szezonális gyümölcsök (400 g alma, őszibarack, meggy stb.)
- 90 g őrölt mandula
- 2 tojás
- 100 g cukor
- 90 g puha vaj

Egyéb:

- 28 cm átmérőjű lapos tortaforma, zsírozva

Elkészítés:

Szitáljon lisztet egy keverőedénybe, és adjon hozzá sót és apró vajdarabokat. Ezután adjon hozzá tojást, cukrot és hideg vizet, majd gyúrja tésztává.

Hűtse a tésztát 2 óráig a hűtőszekrényben. Nyújtsa ki a hűtött tésztát, tegye egy kikent tortaformába, és alaposan szurkálja át villával. Tisztítsa meg a gyümölcsöket, vegye ki a magokat és a szárakat, majd apró darabokra vagy szeletekre vágva tegye a tésztára. Tegye az őrölt mandulát, a tojásokat, a cukrot és az olvasztott vajat egy keverőedénybe, és keverje krémesre. Öntse a gyümölcsök tetejére, és simítsa el.

- Időtartam a készülékben: 50 perc
- Polcszint: 1

Almás sütemény

Hozzávalók:

- 250 g vaj
- 250 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 100 g marcipán
- 5 tojás
- 500 g liszt
- 1 csomag sütőpor (körülbelül 15 g)
- 1 tasak mézeskalács-fűszerkeverék (kb. 20 g)
- 50 g kakaópor
- 150 ml vörösbor
- 1,2 kg alma

Elkészítés:

Keverje habosra a vajat, a cukrot, a vaníliacukrot és a sót egy keverőedényben. Adja hozzá az apró kockákra felvágott marcipánt, és jól keverje el. Adja hozzá egyesével a tojásokat, és keverje habosra. Adja a masszához a lisztet, a sütőport, a mézeskalács-fűszerkeveréket és a kakaóport. Keverje el benne a vörösbort. Tegye a tésztát egy sütőpapírral bélelt mély sütőedénybe, és simítsa el a tetejét. Hámozza meg az almát, távolítsa el a magházát, és vágja fel 0,5 cm vastag szeletekre. Szilvapüré: Rendezze el az almaszeleteket a tészta tetején, és a magház helyén lévő mélyedéseket töltse meg szilvapürével. Ezután helyezze be a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 50 perc
- Polcszint: 3
- A sütés után hagyja a süteményt lehűlni, majd távolítsa el a sütőpapírt.

Öntet:

- 250 ml almalé
- 1 tasak átlátszó tortamáz
- A sütés után hagyja a süteményt lehűlni, majd távolítsa el a sütőpapírt.

Keverje össze az almalevet és a tasak tortamázat, majd oszlassa el a torta tetején.

Receptek - Pizza/sütemény/kenyér

Pizza

Hozzávalók a tésztához:

- 14 g élesztő
- 200 ml víz

- 300 g liszt
- 3 g só
- 1 evőkanál olaj

Hozzávalók a feltéthez:

- 1/2 kis doboz aprított paradicsomkonzerv (200 g)
- 200 g reszelt sajt
- 100 g szalámi
- 100 g főtt sonka
- 150 g gomba (konzerv)
- 150 g Feta-sajt
- oregánó

Egyéb:

- Zsírozott tepsi

Elkészítés:

Tördelje egy tálba az élesztőt, és oldja fel vízben. Öntse rá a lisztet a hozzákevert sóval és olajjal.

Addig gyúrja a hozzávalókat, míg az edény széléről leváló, nyújtható tészta nem lesz belőle. Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Nyújtsa ki a tésztát, helyezze a zsírozott tepsibe, és szurkálja meg villával.

A feltét hozzávalóit egymás után, a megfelelő sorrendben tegye a tésztára.

- Időtartam a készülékben: 25 perc
- Polcszint: 1

Hagymakarikás tészta

Hozzávalók a tésztához:

- 300 g liszt
- 20 g élesztő
- 125 ml tej
- 1 tojás
- 50 g vaj
- 3 g só

Hozzávalók a feltéthez:

- 750 g hagyma
- 250 g szalonna
- 3 tojás
- 250 g crème fraîche
- 125 ml tej
- 1 teáskanál só
- 1/2 teáskanál őrölt bors

Elkészítés:

Szitálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén.

Darabolja fel az élesztőt, tegye a mélyedésbe, keverje össze a tejjel, és némi liszttel a széléről. Szórja meg liszttel, és hagyja kelni meleg helyen mindaddig, míg a kovászra szórt liszt repedezetté nem válik.

Tegye a tojást és a vajat a liszt szélére. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát.

Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Időközben tisztítsa meg és vágja négyfelé a hagymákat, majd vágja őket vékony szeletekre.

Kockázza fel a szalonnát, és a hagymával pirítás nélkül dinsztelje meg. Hagyja lehűlni.

Nyújtsa ki a tésztát, helyezze egy zsírozott tepsibe, szurkálja meg a tetejét villával, és húzza fel a széleinél. Hagyja még egyszer kelni.

Keverje össze a tojásokat, a crème fraîche-et, a tejet, a sót és a borsot. Terítse el a lehűtött hagymát és a szalonnát a tésztán. Ezután tegye rá a feltétet, és simítsa el.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcszint: 1

Quiche Lorraine

Hozzávalók a tésztához:

- 200 g liszt
- 2 tojás
- 100 g vaj
- 1/2 teáskanál só
- csipetnyi bors
- 1 csipet szerecsendió

Hozzávalók a feltéthez:

- 150 g reszelt sajt
- 200 g főtt sonka vagy sovány szalonna
- 2 tojás
- 250 g tejföl
- só, bors és szerecsendió

Egyéb:

- 28 cm átmérőjű fekete tepsi, zsírozva

Elkészítés:

Keverje sima tésztává a lisztet, a vajat, a tojásokat és a fűszereket egy keverőedényben. Tegye a tésztát néhány órára a hűtőszekrénybe.

Ezután nyújtsa ki és tegye egy kikent fekete tepsibe a tésztát. Villával szurkálja meg a tésztát.

Ossza el a szalonnát a tésztán.

Az öntethez keverje össze a tojásokat, a tejfölt és a fűszereket. Ezután adja hozzá a sajtot.

Öntse rá a szalonnára az öntetet.

- Időtartam a készülékben: 40 perc
- Polcszint: 2

Juhsajtos aprósütemény

Hozzávalók a tésztához:

- 125 g liszt
- 60 ml olívaolaj
- 1 csipet só
- 3 - 4 evőkanál hideg víz

Hozzávalók a feltéthez:

- 1 evőkanál olívaolaj
- 2 vöröshagyma
- só és bors
- 1 teáskanál aprított kakukkfű
- 125 g ricotta
- 100 g juh/kecskesajt
- 2 evőkanál olívaolaj
- 1 tojás
- 60 ml tejszín

Egyéb:

- 28 cm átmérőjű fekete tepsi, zsírozva

Elkészítés:

Tegye a lisztet, olívaolajat és sót egy keverőedénybe, és addig adagolja azokat, míg morzsalékos masszát nem kap. Adja hozzá a vizet, és gyúrja tésztává. Tegye a tésztát néhány órára a hűtőszekrénybe.

Ezután nyújtsa ki és tegye egy kikent fekete tepsibe a tésztát. Villával szurkálja meg a tésztát.

Tegyen 1 evőkanál olívaolajat egy serpenyőbe. Hámozza meg a hagymákat, vágja vékony szeletekre, és párolja olajban, lefedve, kb. 30 percig. Fűszerezze sóval és borssal, majd keverjen hozzá 1/2 teáskanál aprított petrezselymet.

Hagyja enyhén lehűlni a hagymát, majd ossza el a tésztán.

Szórja rá a ricottát és a kecskesajtot, és adjon hozzá némi olívaolajat. Szórja meg 1/2 teáskanál aprított kakukkfűvel.

Az öntethez keverje össze a tojásokat és a főzőtejszínt. Öntse rá az öntetet a tésztára.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcszint: 1

Sajtos linzer

Hozzávalók:

- 1,5 adag eredeti svájci leveles tészta vagy kelt tészta (négyszögletesre kinyújtva)
- 500 g reszelt sajt
- 200 ml tejszín
- 100 ml tej
- 4 tojás
- só, bors és szerecsendió

Elkészítés:

Helyezze a tésztát egy jól kikent tepsibe. A tésztát egy villával alaposan szurkálja meg.

Ossza el egyenletesen a sajtot a tésztán. Keverje össze a tejszínt, a tejet és a tojásokat, majd fűszerezze sóval, borssal és szerecsendióval. Keverje össze alaposan újból, és öntse rá a sajtra.

- Időtartam a készülékben: 40 perc
- Polcszint: 2

Sajtos rakott tészta

Hozzávalók:

- 400 g Feta-sajt
- 2 tojás
- 3 evőkanál aprított petrezselyem
- fekete bors
- 80 ml olívaolaj
- 375 g rétestészta

Elkészítés:

Keverje össze a Feta-sajtot, a tojásokat, a petrezselymet és a borsot. A rétestésztát takarja be nedves ruhával, nehogy kiszáradjon. Rétegezzen egymásra 4 levelet, mindegyiket vékonyan bekenve olajjal.

Vágja négy, egyenként kb. 7 cm-es csíkra.

Mindegyik csík sarkára tegyen 2 púpozott evőkanálnyi fetakeveréket, és átlósan hajtsa össze háromszögformára.

Tegye fejjel lefelé egy tepsibe, és kenje be olajjal.

- Időtartam a készülékben: 25 perc
- Polcszint: 3

Fehér kenyér

Hozzávalók:

- 1000 g liszt
- 40 g friss élesztő vagy 20 g szárított élesztő
- 650 ml tej
- 15 g só

Egyéb:

- Kizsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsi

Elkészítés:

Tegyen lisztet és sót egy nagy tálba. Oldja fel az élesztőt langyos tejben, és öntse bele a lisztbe. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát. A liszt minőségétől függően előfordulhat, hogy a megfelelő tészta eléréséhez kicsivel több tejre van szükség.

Kelessze kétszeresre a tésztát.

Vágja kétfelé a tésztát, és két hosszú formára nyújtva tegye be a kizsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsibe.

Kelessze meg még egyszer másfélszeresre a kenyereket.

Sütés előtt szórjon rájuk egy kis lisztet, és egy éles késsel ejtsen rajtuk 3 - 4 átlós, legalább 1 cm mély vágást.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 2

Parasztkenyér

Hozzávalók:

- 500 g búzaliszt
- 250 g rozsliszt
- 15 g só
- 1 kis csomag szárított élesztő
- 250 ml víz
- 250 ml tej

Egyéb:

- Kizsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsi

Elkészítés:

Tegyen búzalisztet, rozslisztet, sót és szárított élesztőt egy nagy tálba.

Keverje össze a vizet, a tejet és a sót, és öntse bele a lisztbe. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát. Kelessze kétszeresre a tésztát.

Hosszúkás cipóformára nyújtva tegye be a tésztát a zsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsibe.

Kelessze meg még egyszer másfélszeresre a cipót. Sütés előtt enyhén szórja meg liszttel.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcszint: 2

Pirog (30 kis darab)

Hozzávalók a tésztához:

- 250 g tönkölyliszt
- 250 g vaj
- 250 g sovány túró
- só

Hozzávalók a töltelékhez:

- 1 kis fej fehérkáposzta (400 g)
- 50 g szalonna
- 2 evőkanál olvasztott vaj
- só, bors és szerecsendió
- 3 evőkanál tejföl
- 2 tojás

Egyéb:

- Tepsi, sütőpapír

Elkészítés:

Gyúrjon tésztát a tönkölylisztből, a vajból, a sovány túróból és egy csipet sóból, és tegye a hűtőszekrénybe.

Vágja vékony csíkokra a káposztát. Kockázza fel a szalonnát, és süsse meg az olvasztott vajban. Adja hozzá a káposztát, és párolja puhára. Fűszerezze sóval, borssal és szerecsendióval, és keverje bele a tejfölt.

Folytassa a dinsztelést mindaddig, míg az összes folyadék el nem párolog.

Főzze keményre a tojásokat, hűtse le, majd vágja kockára és keverje bele a káposztába. Hagyja lehűlni.

Nyújtsa ki a tésztát, és vágjon ki belőle 8 cm-es körformákat.

Mindegyik körforma közepére helyezzen egy kevés tölteléket, és hajtogassa össze. A széleit nyomja össze villával, hogy megfelelően záródjon.

Az így elkészült pirogot tegye a sütőpapírral bélelt tepsibe, és kenje be tojássárgájával.

- Időtartam a készülékben: 20 perc
- Polcszint: 3

Vajas sütemények

Hozzávalók a tésztához:

- 750 g liszt
- 30 g élesztő
- 400 ml tej
- 10 g cukor
- 15 g só
- 1 tojás
- 100 g puha vaj

Hozzávalók a bevonathoz:

- 1 tojássárgája
- kevés tej

Elkészítés:

Szitálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén. Törje össze az élesztőt, tegye a mélyedésbe, keverje össze a tejjel és a cukor, valamint a liszt egy részével, szórja meg liszttel, és helyezze meleg helyre. Hagyja kelni addig, míg a kovászra szórt liszt repedezetté válik.

Tegye a maradék cukrot, sót, tojást és vajat a liszt szélére. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát.

Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Válassza szét három egyenlő méretű részre a tésztát, és nyújtsa vékony hurkává. Fonja össze a három hurkát.

Ezután fedje le, és hagyja kelni további fél óráig. Kenje be a tészta külsejét tojássárgája és tej keverékével, majd tegye a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 50 perc
- Polcszint: 3

Receptek - Zöldség/hús felfújtak

Lasagne

A húsragu hozzávalói:

- 100 g húsos szalonna
- 1 vöröshagyma
- 1 sárgarépa
- 100 g zeller
- 2 evőkanál olívaolaj
- 400 g vegyes (sertés és marha) darált hús
- 100 ml húsleves
- 1 kis doboz aprítottparadicsom-konzerv (400 g)
- oregánó, kakukkfű, só és bors

A besamelmártás hozzávalói:

- 75 g vaj
- 50 g liszt
- 600 ml tej
- só, bors és szerecsendió

Adjon hozzá:

- 3 evőkanál vaj
- 250 g zöld lasagne lap
- 50 g reszelt parmezán sajt
- 50 g reszelt friss sajt

Elkészítés:

Éles késsel válassza le a szalonnáról a bőrt és a porcot, majd vágja apró kockára. Tisztítsa meg a vöröshagymát, a sárgarépát és a zellert, és vágja apróra az összes zöldséget.

Serpenyőben hevítse fel az olajat, és folyamatos kevergetés mellett párolja meg a szalonnát és a zöldséget.

Fokozatosan adja hozzá a darált húst, kevergetve párolja, és öntse rá a húslevest. Paradicsomlével, zöldfűszerekkel, sóval és borssal fűszerezze a húsragut, majd fedje le, és alacsony hőmérsékleten párolja mintegy 30 percig.

Közben készítse el a besamelmártást: Olvassza fel a vajat egy serpenyőben, adjon hozzá lisztet, és folyamatos kevergetés közben addig melegítse, míg aranybarna színű nem lesz. Folyamatosan kevergetve, több részletben öntse hozzá a tejet. Sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezze meg a mártást, és kb. 10 percig fedő nélkül főzze lassú tűzön.

1 evőkanál vajjal kenjen ki egy nagy, téglalap alakú sütőformát. Rakjon egymásra egy-egy réteg tésztalapot, húsragut, besamelmártást és vegyes sajtot. A legfelső réteg a reszelt sajttal megszórt besamelmártás legyen. A maradék vajat feldarabolva tegye rá az ételre.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 1

Cannelloni

Hozzávalók a töltelékhez:

- 50 g vöröshagyma felaprítva
- 30 g vaj
- 350 g leveles spenót felaprítva
- 100 g crème fraîche
- 200 g friss lazac felkockázva
- 200 g nílusi sügér felkockázva
- 150 g garnélarák
- 150 g kagylóhús
- só, bors

A besamelmártás hozzávalói:

- 75 g vaj
- 50 g liszt
- 600 ml tej
- só, bors és szerecsendió

Adjon hozzá:

- 1 csomag cannelloni
- 50 g reszelt parmezán sajt
- 150 g reszelt sajt
- 40 g vaj

Elkészítés:

A hagymát a vajon párolja üvegesre egy serpenyőben. Adja hozzá a felaprított

spenótot, és főzze lassú tűzön, rövid ideig. Tegye bele a crème fraîche-et, keverje össze, és hagyja lehűlni.

Közben készítse el a besamelmártást: Olvassza fel a vajat egy serpenyőben, adjon hozzá lisztet, és folyamatos kevergetés közben addig melegítse, míg aranybarna színű nem lesz. Folyamatosan kevergetve, több részletben öntse hozzá a tejet. Sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezze meg a mártást, és kb. 10 percig fedő nélkül főzze lassú tűzön.

A lazacot, a sügért, a garnélarákot, a kagylóhúst adja a lehűtött spenóthoz, fűszerezze sóval és borssal, majd keverje össze.

1 evőkanál vajjal kenjen ki egy nagy, téglalap alakú sütőformát.

Töltse meg a cannellonit a spenótos keverékkel, és helyezze a sütőedénybe. Minden sor cannelloni közé öntsön besamel mártást. A legfelső réteg a reszelt sajttal megszórt besamelmártás legyen. A maradék vajat feldarabolva tegye rá az ételre.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 1

Burgonyafelfújt

Hozzávalók:

- 1000 g burgonya
- 1-1 teáskanál só, bors és szerecsendió
- 2 gerezd fokhagyma
- 200 g reszelt sajt
- 200 ml tej
- 200 ml tejszín
- 4 evőkanál vaj

Elkészítés:

Hámozza meg a burgonyát, majd vágja vékony szeletekre, szárítsa meg és fűszerezze.

Egy gerezd fokhagymával dörzsöljön be, és egy kis vajjal kenjen ki egy tűzálló sütőformát.

A fűszerezett burgonyaszeletek egyik felét helyezze az edénybe, és szórjon rá reszelt sajtot. A többi burgonyaszeletet tegye rá rétegesen, és szórja rá a maradék reszelt sajtot.

Törje át a maradék fokhagymagerezdet, majd keverje el a tejjel és a tejszínnel. A keveréket öntse a burgonyára, és tegye rá szétosztva a feldarabolt maradék vajat.

- Időtartam a készülékben: 65 perc
- Polcszint: 2

Muszaka (10 személy részére)

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma felaprítva
- olívaolaj
- 1,5 kg darált hús
- 1 doboz aprított paradicsomkonzerv (400 g)
- 50 g reszelt sajt
- 4 teáskanál zsemlemorzsa
- só és bors
- fahéj
- 1 kg burgonya
- 1,5 kg padlizsán
- vaj a sütéshez

A besamelmártás hozzávalói:

- 75 g vaj
- 50 g liszt
- 600 ml tej
- só, bors és szerecsendió

Adjon hozzá:

- 150 g reszelt sajt
- 4 evőkanál zsemlemorzsa
- 50 g vaj

Elkészítés:

Egy kevés olívaolajban párolja meg a hagymát, majd adja hozzá a darált húst, és kevergetve főzze.

Adja hozzá a feldarabolt paradicsomot, a reszelt ementáli sajtot és a zsemlemorzsát, alaposan keverje össze, és forralja fel. Ezután fűszerezze sóval, borssal és fahéjjal, majd vegye le a tűzhelyről.

Hámozza meg a burgonyát, és vágja 1 cm vastag szeletekre. Mossa meg a padlizsánt, és vágja 1 cm vastag szeletekre.

Papírtörlővel szárítsa meg a szeleteket. Bő vajban, egy serpenyőben pirítsa barnára a szeleteket.

Közben készítse el a besamelmártást: olvassza fel a vajat egy serpenyőben, adja hozzá a lisztet, és folyamatos kevergetés közben addig melegítse, míg aranybarna színű nem lesz. Folyamatosan kevergetve, több részletben öntse hozzá a tejet. Sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezze meg a mártást, és kb. 10 percig fedő nélkül főzze lassú tűzön.

Helyezze a burgonyaszeleteket egy kizsírozott tepsi aljára, és szórjon rá kevés reszelt sajtot. A tetejére helyezzen egy réteg padlizsánszeletet. Ennek a tetejére pedig a darálthúsmassza egy részét helyezze. Erre öntse rá a besamel mártás egy részét.

Készítsen még egy réteg burgonyát, erre padlizsánt, majd darált húst. A legfelső réteg a besamel mártás legyen. A tetejére szórja rá a maradék sajtot és a zsemlemorzsát. Olvassza meg a vajat és öntse a muszaka tetejére.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcszint: 1

Tészta felfújt

Hozzávalók:

- 1 liter víz
- só
- 250 g tagliatelle (vékonymetélt)
- 250 g főtt sonka
- 20 g vaj
- 1 köteg petrezselyem
- 1 vöröshagyma
- 100 g vaj
- 1 tojás
- 250 ml tej
- só, bors és szerecsendió
- 50 g reszelt parmezán sajt

Elkészítés:

Csipetnyi sót hozzáadva forraljon vizet egy edényben. Tegye a forrásban lévő vízbe a vékonymetéltet, és főzze kb. 12 percig. Ezután szűrje le a tésztát.

Kockázza fel a sonkát.

Hevítse fel a vajat egy serpenyőben.

Aprítsa fel a petrezselymet, majd hámozza meg és vágja apróra a vöröshagymát. Mindkettőt párolja a serpenyőben.

Kevés vajjal kenjen ki egy tepsit. Keverje össze a vékonymetéltet, a sonkát, a párolt petrezselymet és hagymát, majd helyezze a tepsibe.

Keverje össze a tojást és a tejet, majd fűszerezze sóval, borssal és szerecsendióval, és öntse rá a tésztára. Szórja rá egyenletesen a parmezánsajtot.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcszint: 1

Cikóriás felfújt

Hozzávalók:

- 8 közepes méretű cikória
- 8 szelet főtt sonka
- 30 g vaj
- 1,5 evőkanál liszt
- 150 ml zöldségleves (a cikóriából)
- 5 evőkanál tej
- 100 g reszelt sajt

Elkészítés:

Vágja ketté a cikóriát, és távolítsa el a keserű belsejét. Gondosan mossa meg, és forrásban lévő vízben párolja 15 percig.

Vegye ki a félbevágott cikóriákat a vízből, frissítse fel hideg vízzel, és illessze össze a félbevágott részeket. Mindegyiket tekerje be egy szelet sonkába, és helyezze egy kizsírozott tepsibe.

Olvassza meg a vajat, és adja hozzá lisztet. Rövid ideig párolja, majd öntse bele a zöldséglevest és a tejet, és forralja fel.

Keverjen 50 g sajtot a szószba, és öntse rá a cikóriára. A maradék sajtot szórja rá az ételre.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 3

Hús felfújtak

Hozzávalók:

- 600 g marhahús
- só és bors
- liszt
- 10 g vaj
- 1 vöröshagyma
- 330 ml barna sör
- 2 teáskanál barnacukor
- 2 teáskanál paradicsomszósz
- 500 ml marhahúsleves

Elkészítés:

Kockázza fel a marhahúst, majd fűszerezze sóval, borssal, és szórja meg kevés liszttel.

Hevítse fel a vajat egy serpenyőben, és pirítsa meg a húsdarabokat. Ezután helyezze egy tűzálló edénybe.

Hámozza meg a hagymát, vágja apróra, pirítsa meg kevés vajban, majd tegye az edénybe, a hús tetejére.

Keverje össze a barna sört, a barnacukrot, a paradicsomszószt és a marhahúslevest, majd helyezze egy serpenyőbe, és forralja fel. A kész öntetet öntse rá a húsra (a lé fedje el a húst).

Tegye rá a fedőt, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 120 perc
- Polcszint: 3

Káposztás felfújt

Hozzávalók:

- 1 káposzta (800 g)
- majoránna
- 1 vöröshagyma
- olaj a párováshoz
- 400 g darált hús
- 250 g hosszú szemű rizs
- só, bors és paprika
- 1 liter húsleves
- 200 ml crème fraîche
- 100 g reszelt sajt

Elkészítés:

Vágja a káposztát négy részre, és vágja ki a torzsát. Blansírozza sós vízben, fűszerezze majoránnával.

Hámozza meg és vágja apróra a vöröshagymát, majd enyhén pirítsa meg kevés olajban. Ezután adja hozzá a darált húst és a hosszú szemű rizst, pirítsa meg, és fűszerezze sóval, borssal és paprikával. Adja hozzá a húslevest, és fedővel letakart lábasban hagyja lassan főni kb. 20 percig.

Helyezze egy edénybe rétegesen a káposztát, valamint a rizs és a darált hús keveréket.

Öntsön crème fraîche-et a tetejére, és szórjon rá sajtot.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcszint: 3

Edényben kelesztett tészta

Hozzávalók:

- Kb. 1000 g csíkokra vágott pulykahús
- 1 kis konzervgomba (aprófejű)
- 500 g vöröshagyma felaprítva
- 1 kg galuskatészta
- 400 g reszelt sajt
- 250 ml tejszín

Elkészítés:

Fűszerezze a pulykacsíkokat sóval, borssal, paprikával stb. Párolja meg a felaprított vöröshagymát. Alaposan csepegtesse le a gombát. Ezután keverje össze a húst, hagymát, gombát és tegye egy hőálló edénybe. Keverje össze a tésztát és a sajtot, majd borítsa be vele a pulykás keveréket. Öntse rá a tejszínt.

- Időtartam a készülékben: 75 perc
- Polcszint: 1

Készételek

A készülék a következő fogások automatikus funkcióival rendelkezik. A hőmérséklet és az idő előre meghatározott.

Étel	Polcmagasság
Fagyasztott pizza	3
Amerikai mirelit pizza	1
Hideg pizza	3
Mirelit pizza szelet	1
Sült burgonya	3
Zöldségek/krokettek	3
Pirított vagdaltak	3
Kenyér/zsemle	3
Fagyasztott kenyér/zsemle	3
Fagyasztott almáspite	3
Fagyasztott halfilé	3
Csirke szárny	3
Lasagne/cannelloni fagy.	3

867316185-B-132015

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1509920-1